Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem.

Rok 8. Warszawa, 4 października 1930 roku. № 40

PRZEMYSŁ PIWOWARSKI

ORGAN CENTRALNEGO ZWIĄZKU PRZEMYSŁU PIWOWARSKIEGO I SŁODOWNICZEGO W RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

REDAKCJA I ADMINISTRACJA — Warszawa, Wiejska 17. — Telefon 5-96. Otwarta od 1 do 3 po poł.

Piwowarstwo na Międzynarodowej Wystawie w Belgji.

W roku bieżącym, ku uczczeniu stulecia niepodległości, urządzono w Belgji międzynarodową wystawę.

Nim jednak ostatecznie zdecydowano tę formę upamiętnienia daty historycznej, powstał zaciekły spór, któremu z miast ma przypaść zaszczyt goszczenia w swoich murach wystawy i licznych rzesz zwiedzających.

Chcąc wszystkich zadowolnić podzielono wystawę na dwie części, z których jedna została urządzona w Leodjum, druga zaś w Antwerpji.

Wystawę w Leodjum w większym stopniu zaliczyćby należało do wystaw przemysłowych, zaś wystawa w Antwerpji, zgodnie z portowym charakterem miasta, nosi raczej cechy wystawy kolonjalno-morskiej.

Piwowarstwo belgijskie, przemysł potężny, produkujący niespełna trzynaście miljonów hektolitrów piwa rocznie, zmuszony był oczywiście wziąć udział tak w jednej jak i drugiej części wystawy. Zebranie odpowiednich na ten cel środków niezbyt było łatwe, gdyż kosztorys projektowanych budowli i ich wewnętrznych urządzeń opiewał na sumę pięciu miljonów franków belgijskich, co w przeliczeniu na naszą walutę wynosi pokaźną sumę miljona dwustu pięćdziesięciu tysięcy złotych.

By umożliwić podobny nakład postanowiono w obydwu pawilonach połączyć część wystawową z wyszynkiem piwa i restauracją. W tym celu zawiązano spółkę z ograniczoną odpowiedzialnością, spólnikami której mogą być tylko browary. Każdy spólnik, stosownie do wysokości swojego udziału, miał zarezerwowaną dla siebie pewną ilość dni, w których było szynkowane wyłącznie piwo, pochodzące z jego browaru, co oczywiście zareklamował należycie. W dniu wyszynku swojego piwa spólnik miał prawo wydawania zwiedzającym bezpłatnych bonów.

Z udziałów trzydziestu tylko browarów powstały sumy, które całkowicie pokryły koszty budowli i wewnętrznych urządzeń obydwu pawilonów. Zaznaczyć należy, że z pomocą przyszły również firmy dostarczające do browarów.

Pawilon piwowarski w Leodjum składa się z dwóch części. Jedna obszerna parterowa otoczona tarasem, do której przylega część druga, dwupiętrowa, górująca i zdobiąca całość budowli. W całokształcie pawilon, nawet obok imponujących budowli państwowych, przedstawia się nader okazale. Wieczorem zaś, w powodzi światła elektrycznego z lampek i reflektorów, przedstawia się bardzo efektownie. Wielkie świetlne napisy „Palais de la Brasserie", umieszczone ze wszystkich stron, ściągają tu liczne rzesze zwiedzających i... spragnionych.



Widna i rozległa sala parterowa wraz z tarasem całkowicie niemal została zajęta na kawiarnię i jest w stanie pomieścić conajmniej pięćset osób. Dzienny przeciętny wyszynk piwa, mimo niesprzyjającej pogody i miernego powodzenia wystawy, wynosi około 10 hektolitrów. Dodać należy, że nie jest to jedyne miejsce wyszynku i że po całym olbrzymim terenie wystawowym rozsiane są liczne restauracje, kawiarnie i bufety.

Napróżno w całym pawilonie szukalibyśmy rzucających się w oczy plakatów, zestawień lub napisów propagandowych. Jedynie na tekturkach pod szklanki czytamy zachęcające do spożywania piwa napisy w rodzaju: „Piwo jest nietylko napojem, ale również i... pokarmem". „Amatorzy piwa wyróżniają się wesołem usposobieniem i dobrem zdrowiem", lub wreszcie „Lubić piwo — to mało, należy żądać piwa belgijskiego".

Brak energicznej propagandy na rzecz piwa na wystawie, tłumaczono tem, że piwowarstwo belgijskie prowadzi stałą i ciągłą propagandę na rzecz tego napoju i z tego powodu nie uważało za specjalnie wskazane podkreślanie propagandowego charakteru swej reprezentacji na wystawie.

Cóż zresztą w tem dziwnego, że w kraju, w którym spożycie piwa przekracza dwieście litrów rocznie na głowę, doraźna propagandowa akcja na krótkotrwałej wystawie nie może mieć wielkiego znaczenia.

Mimo, że wybiega to nieco poza ramy sprawozdania z wystawy, muszę tu jednak przytoczyć mały przykład, wzięty z życia codziennego, a świadczący o dużem zamiłowaniu do piwa belgijczyków.

Zaszedłem do pierwszej lepszej kawiarenki w okolicach dworca kolejowego. Kawiarenek podobnych jest w mieście tysiące, a w ruchliwszych dzielnicach lokal taki znajduje się dosłownie w każdej kamienicy. Mała salka mieści zaledwie bufet i dziesięć stolików, pięć stolików stoi oprócz tego na tarasie, ściślej mówiąc, na trotuarze przed sklepem. Całe

przedsiębiorstwo obsługiwane jest przez rodzinę, złożoną z trzech osób. Jak mnie informuje uprzejmy i skłonny do wynurzeń gospodarz, przedsiębiorstwo takie szynkuje dziennie półtora hektolitra piwa, to jest około czterysta pięćdziesiąt szklanek. Stanowi to osiemdziesiąt procent ogólnych obrotów a reszta przypada na kawę, wody mineralne i tak zwane „aperitif's", to jest napoje o zawartości alkoholu do dwunastu procent. Wódki, likierów, koniaku i rumu nie sprzedaje się wcale, w myśl zakazu ustawy antialkoholowej. Butelkowego piwa w takich kawiarenkach nie trzymają wcale.

Przedsiębiorstwa te są oczywiście podstawą rynku zbytu dla browarów.

W naszych stosunkach ilość piwiarni szynkujących taką masę piwa dziennie niemal na palcach dałoby się policzyć.

35) Inż. MARJAN KIWERSKI.

Dzieje piwowarstwa.

Podług przepisów specjalnych jęczmień dobrze oczyszczony zalewano zimną świeżą wodą na cztery godziny, po upływie czasu wyznaczonego cały zacier gotowano tak długo, dopóki płyn odcedzony nie nabierał koloru wina czerwonego. Gotowy ekstrakt słodowy dał się przetrzymywać, podobno, w stanie niezmienionym w lecie do dziesięciu dni, w zimie do trzynastu, potem następowała już fermentacja octowa, powodująca zepsucie się produktu wytworzonego.

„Acetum zythi, crassus succus, qui ex quacunque triticea farina sine fermento conficitur", czyli „ekstrakt słodowy, ten sok słodki, który z jęczmienia bez użycia kwasu przygotowywano", podług Majmonidesa (w tłumaczeniu Dr. E. Hubera), stosowany był przez lekarzy w licznych dolegliwościach ludzkich, jak również na potrzeby kuchni domowej.

Z pism Mojżesza Majmonidesa dowiadujemy się również o sposobach ówczesnych przechowywania i składowania piwa gotowego. Po ukończeniu fermentu głównego piwo zlewano do wielkich dzbanów glinianych, lub też do podługowatych beczek drewnianych. Piwo lepsze, podwójne, lub dubeltowe, przechowywano w małych dzbankach glinianych, zamykanych i opieczętowywanych. Beczki i dzbany z winem ustawiano w osobnych oddziałach piwnic, w pewnem oddaleniu od oddziałów piwnych. Uznawano widocznie już wtedy szkodliwą działalność drobnoustrojów odmiennych od tych, które sprzyjają rozwojowi fermentu normalnego danego napoju. Izolowanie wina od piwa w piwnicach dawnych browarów — świadczy najlepiej o racjonalnem postępowaniu stosownie do zasad fermentacji prawidłowej.

Żydowski przemysł piwowarski, podług słów Majmonidesa, wzorował się przeważnie na systemach babilońskich. Byli więc i piwowarzy fachowi, zjednoczeni w stowarzyszeniach, pierwowzorach cechów późniejszych. Browary żydowskie bywały widocznie większych rozmiarów, gdyż zanotowano w starych

Powróćmy jednak do pawilonu piwowarskiego.

W dwupiętrowej części budynku mieści się właściwa część wystawowa. Nad wejściem widnieje napis: „Browar doświadczalny". Z dolnego pomieszczenia, w którem ustawiona jest kompletna minjaturowa instalacja chłodnicza, wiodą schody na najwyższe piętro. Tu widzimy całą, kompletną, błyszczącą i pięknie urządzoną salę warzelnianą. Kadź zacierowa, kocioł warzelny, kadź filtracyjna, wszystkie o pojemności 5 hektolitrów, stanowią komplet warzelny w minjaturze. W niżej położonej ubikacji mieści się sala fermentacyjna z odpowiedniej wielkości kadziami aluminjowemi i wreszcie pomieszczenie dla pięciu lilipucich tanków również aluminjowych W dalszych salach części parterowej oglądamy również i butelkownię z wszystkiemi aparatami do mycia i smolenia beczek.

Cały ten browarek w minjaturze, aczkolwiek nieuruchomiony, budzi powszechne zaciekawienie zwiedzających a niezmordowany informator, niemal cały dzień z iście flamandzkim spokojem, zmuszony jest bezustannie powtarzać swoje objaśnienia, dotyczące browaru i produkcji piwa.

Koszt wykonania browarku doświadczalnego był podobno względnie nieduży, gdyż poważniejsze firmy budujące browary, podjęły się jego wykonania w celach reklamowych, w bardzo niewygórowanych cenach.

Po zamknięciu wystawy cała instalacja przeniesiona i zmontowana będzie w szkole piwowarskiej w Louvain, gdzie już uruchomiona służyć będzie do doświadczalnego kształcenia przyszłych piwowarów.

Muszę wreszcie wspomnieć, że w polskim pawilonie w Leodjum wystawia butelki maszynowe Huta Jabłonna a belgijska reprezentacja Syndykatu Plantatorów Chmielu w Warszawie ma również swoje stoisko w dziale rolniczym. *(D. c. n.).*

PROHIBICJA W WARSZAWIE.

Już od dwóch miesięcy w całej prasie rozbrzmiewają niemal codziennie wieści o zamierzonem przeprowadzeniu plebiscytu prohibicyjnego na terenie miasta Warszawy.

Na wniosek wice-prezydenta, p. T. Szpotańskiego, magistrat warszawski zajął się gorliwie tą sprawą, wyłonił komisje, podkomisje i t. d., które doszły do kapitalnych wniosków, odkryły światu nowe nieznane dotąd prawdy, że ...alkoholizm jest poważną chorobą, nadużywanie alkoholu jest szkodliwe dla organizmu i tym podobne nowinki, i że jedynem remedjum na to jest „zakaz".

Po długotrwałej wrzawie przyszło opamiętanie i postanowiono przed powzięciem decydujących kroków przeprowadzić ankietę. Projekt ankiety opracował naczelnik wydziału zdrowia Dr. C. Wroczyński. Ankieta ma stwierdzić obecny stan alkoholizmu w Warszawie i wskazać najskuteczniejsze środki walki z jego skutkami. Poszczególne części ankiety mają być rozesłane do różnych miarodajnych instytucji i osób.

Ponieważ prohibicja nie obejmowałaby napojów zawierających mniej aniżeli 2½% alkoholu, zdawać-

---

kronikach ówczesnych różne zapotrzebowania browaru, jak naprzykład, jedno na 100 beczek, dodając, że przewiezienie każdej wymagało wozu specjalnego, co najlepiej świadczy o ich wielkości. Wzorem beczki lub kufy, najwięcej w tych czasach używanej, było naczynie o ¾ metra średnicy i 1 mtr. wysokości. Beczka taka mogła zawierać od trzech do pięciu hektolitrów piwa. Ustawiano je w piwnicach na ziemi, lub wkopywano w ziemię, utrzymując w piwnicach stałą temperaturę, co bardzo dobrze wpływało na stan przechowywanego piwa.

Piwo gotowe ściągano z beczek leżakowych do dzbanów mniejszych zapomocą lewarów pierwotnych. Nie był to jednak płyn zupełnie klarowny, bo, jak wspomina Majmonides, pływały w piwie różne resztki ziarn zbożowych i chleba, a także cząstki „cremor ptisanae", gęstej piany, albo kożucha, zawierającego przeróżne goryczki, które psuły tylko smak wytworzonego napoju i musiały być zapomocą cedzenia usuwane.

Piwo skwaśniałe zamieniano zapomocą dodatku drożdży i dalszego fermentu na ocet piwny.

Pisma Majmonidesa wykazują więc wyższość piwowarstwa żydowskiego nad egipskiem i babilońskiem. Tam fermentacja prowadzoną była samoistnie, tu natomiast mówi się wyraźnie o zadawaniu drożdży, starano się więc przeprowadzić ferment normalny nietylko podczas wytwarzania piwa, lecz nawet przerabiając piwo zepsute na ocet piwny. Piwowarowie ówcześni i chemicy rozumieli też dobrze, jak wybitną rolę odgrywa w fermentacji płynów temperatura i umiejętnie ją regulując, wytwarzali napój wzorowo odfermentowany. Kroniki ówczesne wspominają tylko o piwie górnego fermentu, o fermentowaniu piwa zapomocą drożdży dolnych niema najmniejszej wzmianki w pismach Majmonidesa.

Rabbi Mojżesz Majmonides pozostawił w pismach swoich cenne świadectwo, że piwo, tak jak w Egipcie lub Babilonie, było napojem użytku codziennego również i ludu Izraela. Piwo nazywano przecież w pań-

by się mogło, że wpłynęłaby na wzrost spożycia piwa, przez co oczywiście miałaby dodatni wpływ na zdrowotność i również na obroty naszego rynku.

Tak jednak nie jest. Przykład prohibicji w Ameryce i w Finlandji i zniesionej dawno prohibicji w Norwegji, niestety mówi co innego. Potajemny handel wódką, który jest już dziś, mimo dość dużej czujności władz skarbowych i prześladowań, doskonale rozwinięty, przy prohibicji dojdzie do amerykańskiego rozmachu, a ludzie wyzuci z czci i wiary, na wzór amerykańskich bandytów, będą dochodzić do fortun. Powstanie potajemne gorzelnictwo, tak jak w Ameryce, i niezdrowemi źle oczyszczonemi wyrobami zatruwać będzie spożywców. Spożycie piwa nie wzrośnie, dla tej prostej przyczyny, że lotne knajpy ograniczą się wyłącznie do sprzedaży wódki, gdyż piwo nie nadaje się do tego rodzaju handlu.

Prasa stołeczna, naogół biorąc, projekty p. Szpotańskiego przyjęła niechętnie, a najpoważniejsze organy odniosły się doń bardzo krytycznie z punktu widzenia gospodarczego i społecznego.

Najznamienitszym jednak jest głos miesięcznika „Trzeźwość" pod redakcją p. Jana Szymańskiego. W Nr. 6 — 8 czytamy: „Jakież jest stanowisko naszę? Zasadniczo jesteśmy zwolennikami bezwzględnej, całkowitej prohibicji, ale jako aktu prawnego, wyrażającego niezłomną wolę znakomitej większości obywateli, nie wątpimy zarazem, że w niedalekiej być może przyszłości, prohibicja w Polsce będzie wprowadzona. Ale prohibicja tylko wówczas może być celowa, gdy wieńczy i koronuje akcję, uświadamiającą społeczeństwo o szkodliwości używania jakichkolwiek napojów alkoholowych — może i powinna być ona zakończeniem budowy wielkiego gmachu trzeźwość narodu, którego podstawą i fundamentem jest dokładne i wszechstronne uświadomienie mas ludności o istocie i grozie klęski alkoholizmu.

Tak też rozumowaliśmy, układając dla pierwszego Sejmu projekt naszej ustawy przeciwalkoholowej, mającej ograniczyć alkoholizm w Polsce. Projekt tej ustawy zaczynał się od słów: „Do czasu wprowadzenia w Polsce prohibicji, ustanawia się następujące ograniczenia". (Ustęp ten został następnie skreślony na żądanie przedstawiciela Ministerjum Skarbu). A więc naprzód ograniczenia, czyli uświadomienie, a więc nastawienie i wychowanie społeczeństwa w kierunku antialkoholowym, a później dopiero tak radykalna reforma jak całkowity zakaz.

Skok gwałtowny od niczem niekrępowanego,

---

stwie arabskiem „potus Judeorum" „napojem żydowskim", co oznacza, że żydzi do Arabji piwo wprowadzili i znacznie więcej go wypijali, niż arabowie. Do wysoce charakterystycznych szczegółów zaliczyć trzeba, zdaniem Dr. E. Hubera, że w Hiszpanji, gdzie wino było powszechnym napojem ludności, żydzi jednak piwo wprowadzili, a więc musieli być ogromnie do piwa przyzwyczajeni i ten napój zbożowy, zwany w Piśmie Świętem przez Mojżesza „zwykłym napojem Izraelitów", był im do życia nieodzownie potrzebny.

Następna praca Dr. E. Hubera z działu historji przemysłu piwowarskiego wydana została pod sensacyjnym tytułem: Bierbauer als Rectores magnifici altbabylonischer Universitäten" („Piwowarzy kierownikami uniwersytetów starobabilońskich"). Opisuje w niej autor historję powstania w trzecim wieku naszej ery pierwszych żydowskich szkół wyższych, założonych przez Raba i Samuela w miastach starobabilońskich nad Eufratem, zwanych Nehardea i Sura. Nehardea była następnie zniszczona przez Arabów, lecz szkołę wyższą przeniesiono natychmiast do miejscowości, zwanej Pum Badita.

W szkołach tych wykładano astronomję, medycynę, prawo i teologję, a kierownicy szkół mieli prawo do noszenia tytułu „Resch Methibtha", albo „Rectores magnifici", byli też jednocześnie naczelnikami i sędziami najwyższymi obwodu czy powiatu, w którym ta uczelnia się znajdowała. Godność rektora uniwersytetu nadawano z wyboru uczonym, pochodzącym z różnych warstw społeczeństwa, lecz przeważnie ludziom zamożnym, aby mogli swój wysoki urząd odpowiednio reprezentować. Kandydatów na rektora poddawano pewnemu rodzajowi egzaminu konkursowego, na skutek którego kwalifikowano do wyborów ściślejszych tylko trzech kandydatów ostatecznych, a z tych wreszcie jeden zwyciężał przeciwników w zawiłym nieraz sporze naukowym.

(C. d. n.).

———

bezgranicznie wybujałego alkoholizmu do całkowitej prohibicji byłby, zdaniem naszem, niecelowy i nader niebezpieczny.

Takie też zajęliśmy stanowisko w tej sprawie w roku 1919 w Komisjach Sejmowych podczas obrad nad projektem wprowadzenia w Polsce już wówczas prohibicji".

A dalej:

„Wyobraźmy sobie, że plebiscyt, wskutek poparcia ogółu kobiet i poważnych organizacji społecznych, a może i stronnictw politycznych, da wynik pozytywny — co dalej — czy w warunkach dotychczasowej rzeczywistości można żywić nadzieję, cień nadziei, że ten zakaz zostanie ściśle, rzetelnie i surowo przeprowadzony i wykonany? I kto ma tego cudu dokonać?".

P. wiceprezydent T. Szpotański w swoich zamierzeniach przeliczył się z rzeczywistością.

OTWARCIE TARGÓW CHMIELOWYCH W LUBLINIE.

Dnia 25 b. m. o godzinie 11.30 otwarto II-gie Targi Chmielowe w Lublinie. Gości przywitał prezes Izby Przemysłowo-Handlowej w Lublinie, p. Michał Michniewski, podkreślając znaczenie Targów Chmielowych. Następnie przemawiał p. wicewojewoda Włoskowicz, obrazując rolę, jaką w życiu gospodarczem Polski odgrywają Lubelskie Targi Chmielowe, poczem nastąpiło tradycyjne przecięcie wstęgi. Prócz przedstawicieli władz państwowych, samorządowych, różnych organizacyj gospodarczych i prasy przybyli z Warszawy dyrektor Państw. Instytutu Eksportowego p. Turski, radca Min. Przemysłu i Handlu p. Sianorzęcki, dyrektor Syndykatu Chmielowego p. Dębczyński i inspektorowie chmielowi: na Małopolskę Wschodnią p. Wattmann i na województwo Wołyńksie p. Łukomski. Zjazd plantatorów i kupców nadspodziewany.

CHMIEL

Żatec, 23.9. Na rynku chmielu płacono w kor. cz. za 50 kg. bez pod. obrot.: wyborowy 550 — 600, prima 500 — 550. średni 450 — 500, słabszy średni 400 — 500, gorsze gatunki 300 — 400. W Norymbergji płacono za 50 kg. w markach: hellertau 45 — 90. Tendencja mocna na gatunek wyborowy i prima, ceny zwyżkowały około 50 koron cz. Pozostałe gatunki mają tendencję stałą. W okręgu rudnickim notowano chmiel zależnie od gatunku w granicach od 225 — 350 koron cz.

Lublin, 25.9. W pierwszym dniu Targów Chmielowych w Lublinie, pomimo dużego zjazdu plantatorów i kupców, tranzakcyj oficjalnych nie dokonano. Ceny orjentacyjne chmielu przedniego wynoszą zł. 120 — 130 za 50 kg. Gatunki średnie w zaniedbaniu. Naogół tendencja wyczekująca.

Bydgoszcz, 24.9. Notowanie chmielu wg. browaru bydgoskiego loco Bydgoszcz za 50 kg. wynosi ca 16 dolarów.

Wołyński rynek chmielu. W początkach bieżącego sezonu chmielarskiego, ceny zapowiadały się dosyć znośnie, t. j. przypuszczalnie trzy razy większe niż w ubiegłym roku, ceny takie opłaciłyby tylko koszty produkcji, nie dając wprawdzie plantatorom zysku, ale także i bez strat. W czasie obrywania chmielu dał się zauważyć pewien popyt i pierwsze ceny wahały się w granicach od 50 do 70 zł. za 1 centnar 50 kg. Brak ścisłych danych co do ilości starego chmielu powstrzymał kupców od robienia większych tranzakcji i po paru dniach ceny zaczęły spadać i nastąpiła stagnacja. Obecnie ceny wynoszą: Prima 45 do 60 zł. za centnar 50 kg. Secunda 16 do 40 zł. za centnar 50 kg.

Lwów, 25.9. Na rynku chmielowym panuje tendencja wyczekująca, a to z powodu rozpoczęcia targów chmielowych w Lublinie, na których ustalona zostanie konjunktura obecnego sezonu. Tranzakcje robią obecnie po 6 — 9 dol. za 50 kg. zależnie od jakości. Zainteresowanie zagranicy dla celów eksportowych bardzo słabe.

Lublin, 26.9. Komunikat Komitetu Targów Chmielowych w Lublinie z dnia 26.9. 1930 r. W drugim dniu Targów Chmielowych dokonano ogółem 6 tranzakcyj. Sprzedano 250 centnarów chmielu. Za primę płacono od 90 — 105 zł., za średnie gatunki płacono od 15 — 60 zł. Zainteresowanie przedniemi gatunkami.

Lublin, 27.9. Komunikat Targów Chmielowych z 27.9. r. b. W 3 dniu Targów z powodu przybycia innych kupców ożywienie bardzo znaczne. Zainteresowanie przedniemi gatunkami. Dokonano ogółem 10 tranzakcyj na 560 centn. chmielu. Za primę płacono 72 — 105 zł., średnie gatunki 20 — 50 zł.

CENY JĘCZMIENIA.

Warszawa.	27/IX	25.— — 27.— zł.
	30/IX	25.— — 27.— zł.
Bydgoszcz.	27/IX	24.50 — 27.— zł.
Lublin.	24/IX	21.— — —.— zł.
	26/IX	20.— — 21.— zł.
Łódź.	24/IX	28.— — 29.— zł.
Poznań.	29/IX	25.50 — 27.50 zł.
	30/IX	25.50 — 27.50 zł.
Wilno.	24/IX	24.— — 26.— zł.
	27/IX	24.— — 25.— zł.
Grudziądz.	27/IX	22.— — 24.— zł.
	25/IX	4.50 flh. Dun. Ros.
	26/IX	4.50 flh. Dun. Ros.
Hamburg.	27/IX	4.50 flh. Dun. Ros.
	29/IX	4.45 flh. Dun. Ros.
	26/IX	4.55 flh. La Plata.
	27/IX	4.50 flh. La Plata
Chicago.	27/IX	Jęczmień słodowy 47 — 71 cts za bushel
	29/IX	Jęczmień słodowy 47 — 71 cts. za bushel
	30/IX	Jęczmień słodowy 48 — 67 cts. za bushel

Browary w Rzeczypospolitej.

czynne w r. 1930.

(Ciąg dalszy).

Izba Skarb. Krakowska.

Browar Jaszczurowa, Franc. Thetschel, Jaszczurowa, p. Mucharz.
Browar Krakowski Jana Götza — Kraków, ul. Lubicz 17.
Bracia Czerny — Browar — Myślenice Młp.
Eugenjusz Czerniawski, Browar, — Nowy Targ.
Browar Jana Götza w Okocimie — Okocim.
Browar Parowy Spadk. O. Rudzińskiego — Osiek.
Browar Parowy i Fabryka Słodu Aleksandra Heilperna w Skawinie.
Konwent O.O. Cystersów — Szczyrzyce, powiat Limanowa.
Browar Romana X. Sanguszki w Tarnowie.
Browar Parowy i Zakł. Przem. w Tenczynku S. A. — Tenczynek poczta Krzeszowice, Kraków, ul. Sławkowska 1.
Browar Parowy, Władysław Klominek — Przysieki ad Trzcinica, Młp.
Browar Parowy, Franciszek Paszek — Zofinów, poczta Grybów.
Arcyksiążęcy Browar w Żywcu.

Izba Skarb. Lwowska.

Browar Piwny w Białej ad Tyczyn, obok Rzeszowa — Biała, Małopolska.
Browar Alicji Badeniowej — Busk, poczta Brody.
Browar Jakóba Hechta—Dobromil, p. Huczko, Młp.
Pierwszy Kołomyjski Brow. Parowy, Brettler i S-ka — Dziatkowce, p. Kołomyja.
Browar Parowy Zdzisława Hr. Tarnowskiego w Dzikowie — Dzików, p. Tarnobrzeg.
Browar W. Rebhun i S-ka — Dzików Stary.
Browar D-ra Antoniego Hr. Koziebrodzkiego — Hlibów, Małopolska.
Browar Tow. Handlu Spirytusu i Piwa — Hyrawka, p. Drohobycz.
Browar Spółki Mühlstein i Spindel — Kałusz p. Kołomyja.
Korolówiecki Browar Parowy Sp. z o. o. w Kołomyi.
Lwowskie Towarzystwo Akcyjne Browarów — Lwów Kleparowska 18.
Browar Parowy Alfreda Hr. Potockiego w Łańcucie.
Browar Henryka Suchestawa — Łopatyn.
Zarząd Dóbr i Browaru D-ra Henryka Kolischera w Medenicach, koło Drohobycza.
Zarząd Browaru Mikulińce, właśc. Michał Lisowski i S-ka — Mikulińce ad Tarnopol.
Zarząd Browaru Maksymiljana Franckego — Nisko, Małopolska.
Browar Parowy „Wiktorja", Sp. Akc. — Ostrowie ad Przemyśl.
Browar Parowy Romana X. Sanguszki — Pleśniska, p. Złoczów.
Browar Józefa Rozenbauma — Podzamcze.
Likwidacja Browaru Dóbr Ponikwa Adolfa i Marji Bocheńskich — Ponikwa p. Brody.
Browar firmy Zucker i Scheiner — Posada Zarszyńska.
Browar M. Blumenfelda i S-ki — Przywalicha ad Biała.
Browar Parowy Stanisława Hr. Badeniego w Radziechowie.
Browar Antoniego Hr. Lanckorońskiego,—Rozdół koło Lwowa.
Browar Parowy — Snowicz, poczta Złoczów.
Browar Parowy Sedelmayera, Sp. z o. o. w Stanisławowie.
Zarząd Browaru Piwnego w Węgierce, p. Pruchnik, Małopolska.
Browar A. Jędrzejowicza w Zaczerniu, p. Rzeszów.
Browar firmy Emil Jawetz i S-ka — Załucze p. Zbaraż.

Śląski Urząd Wojewódzki.

Bielsko-Bialski Browar Akcyjny — Bielsko.
Zamkowe Zakł. Przem. S. A. w Cieszynie.
Śląski Browar, Paweł Mokrski — Huta Laury, Siemianowice.
Browar Oskar Balder — Huta Królewska, ul. Wolności Nr. 86.
Browar Rybnicki, Herman Müller — Rybnik, Górny Śląsk.
Browar „Książęcy" Tychy, Górny Śląsk.
Browar Obywatelski, S. A. Tychy — Górny Śląsk.

(D. c. n.).

Redaktor: W. Adam. - - - - Wydawca: Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzplitej Polskiej.

Drukarnia i Litografja „JAN COTTY" w Warszawie, Kapucyńska 7.